

Tagliata met gesauteerde snijbiet



Koken : 20
Totaal : 20 min
Opbrengst : 4

Ingrediënten

700g rib-eye
200g snijbiet
knoflook uit de pers
2 teentjes hele knoflook
olijfolie
zout & peper
rozemarijn (eventueel)
Voor de saus:
2 el. Aceto balsamico IGP
1 el. honing
snufje zout

Recept

Braad het vlees op een matige barbecue of grillplaat, ongeveer 4 minuten aan beide zijden. Leg het op een warm bord, bedek met aluminiumfolie en laat 5 minuten doorrijpen. Ondertussen maakt u in een wok of koekenpan wat olijfolie heet. Hierin doet u de hele teentjes knoflook. Zodra deze beginnen te kleuren verwijdert u ze uit de pan en voegt u de (goed uitgelekte) snijbiet toe. Blijf omscheppen op een stevig vuurtje tot de snijbiet heet is. Breng op smaak met peper en zout. Klaar!

<https://www.smulweb.nl/recepten/1405898/Tagliata-met-gesauteerde-snijbiet>